

大仁科技大學 食品科技研究所 碩士班 課程表(101學年度)

101.4.10系課程委員會會議通過
 101.5.17院課程委員會會議通過
 101.5.31校課程委員會會議通過
 101.6.8教務會議通過

類別	第一學年				第二學年							
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期			
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		
必修	院訂必修科目(12)											
	專題討論I	1	2			專題討論III	1	2				
	專題討論II			1	2	專題討論IV			1	2		
	科學研究方法	2	2			碩士論文			6	6		
	基礎專業英文	0	2									
	進階專業英文			0	2							
	合 計	3	6	1	4	合 計	1	2	7	8		
年級必修總計	3	6	1	4	年級必修總計	1	2	7	8			
必修	專業必修科目(2)											
	食品科技研究法			2	2							
	合 計	0	0	2	2	合 計	0	0	0	0		
年級必修總計	0	0	2	2	年級必修總計	0	0	0	0			
選修	院訂選修科目(2)											
	工業與環境毒物	2	2			健康食品功效評估	2	2				
	中藥栽培及GAP規範	2	2			生技產業經營實務特論			2	2		
	環境規劃與管理			3	3							
	合 計	4	4	3	3	合 計	2	2	2	2		
年級選修總計	4	4	3	3	年級選修總計	2	2	2	2			
選修	專業選修科目(20)											
	試驗設計及實習	3	3			食品生物技術	2	2				
	生物資源應用特論	2	2			高等食品工程學	2	2				
	食品微生物特論	2	2			食品品質管制特論	2	2				
	食品毒物學特論	2	2			營養生理學特論	2	2				
	高等食品分析學	2	2			應用酵素學	2	2				
	食品殺菌	2	2			食品產業管理特論	2	2				
	高等營養學	2	2			營養與免疫特論			2	2		
	醱酵技術特論	2	2			病理營養學			2	2		
	高等有機分析	2	2			新產品設計及開發			2	2		
	科技論文寫作			2	2	自由基與疾病			2	2		
	營養生化特論			2	2							
	微生物利用			2	2							
	釀酒技術特論			2	2							
	保健食品開發利用			2	2							
	生物活性成分分離技術			2	2							
	食品包裝材料與應用			2	2							
	微生物生理與生技			2	2							
	高等食品物性學			2	2							
	穀類科學與技術			2	2							
	細胞培養			2	2							
合 計	19	19	22	22	合 計	12	12	8	8			
年級選修總計	19	19	22	22	年級選修總計	12	12	8	8			
年級最低選修學分數	6	6	8	8	年級最低選修學分數	6	6	2	2			
總計	必修學分/時數	3	6	3	6	必修學分/時數	1	2	7	8		
	選修學分/時數	6	6	8	8	選修學分/時數	6	6	2	2		
	總學分/總時數	9	12	11	14	總學分/總時數	7	8	9	10		

備註：

1. 本所學生畢業至少應修滿36學分，其中必修應修14學分(含碩士論文6學分，院訂必修課程6學分)，選修應修22學分(含)以上，(內含院訂選修至少1門)，得跨校、跨所或跨組選修至多6學分(含)。至他校選課依本校研究生「校際選課實施辦法」辦理。
2. 每學期修課學分數至多12學分，至少一個科目。
3. 畢業：至少需於國內、外研討會、學報發表或學術期刊接受。
4. 通過全民英檢中級，即可免修基礎專業英文及進階專業英文。

填表人：_____

系主任：_____

院長：_____